

城取博幸の

ニューヨークのスーパーマーケット見聞録 ②

NO 157

2022年 9月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

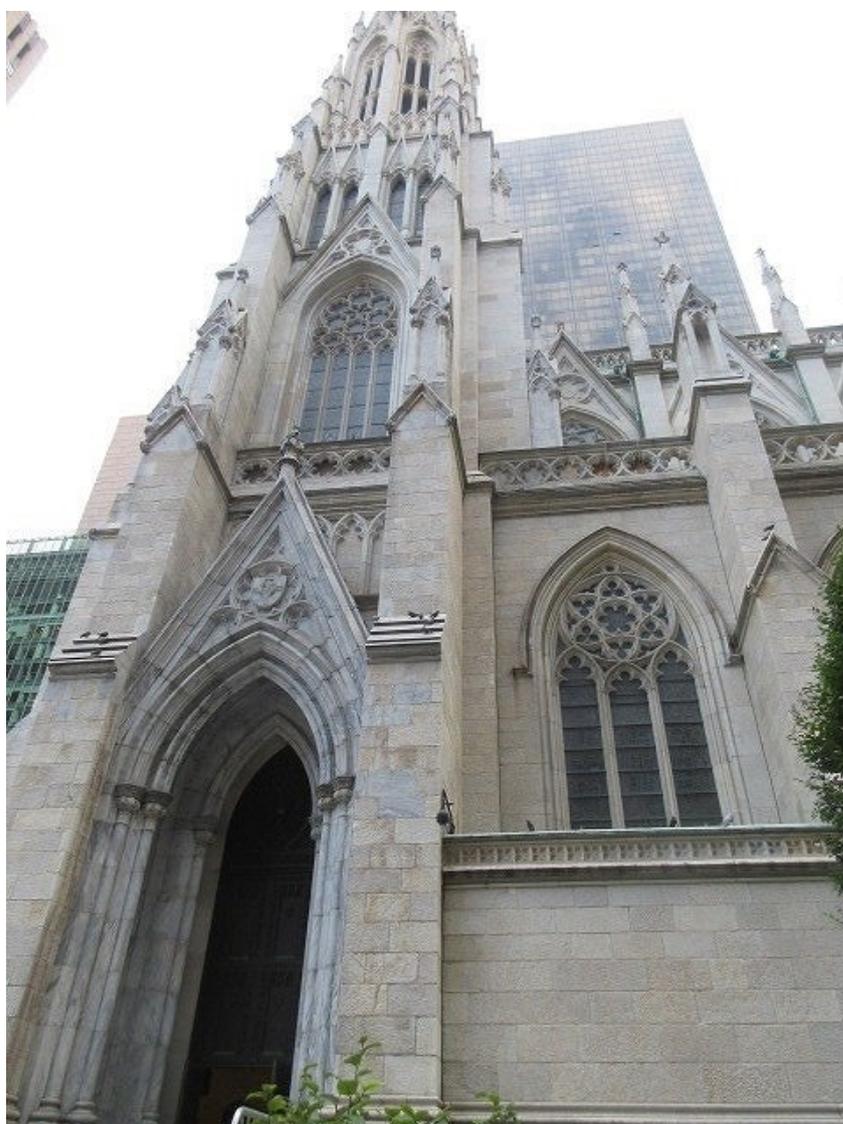
NYの「ZABAR'S」「Citarella」「FAIRWAY」

2022-10-07 16:58:16

テーマ:[ブログ](#)

マンハッタンミッドタウンのセントパトリック大聖堂

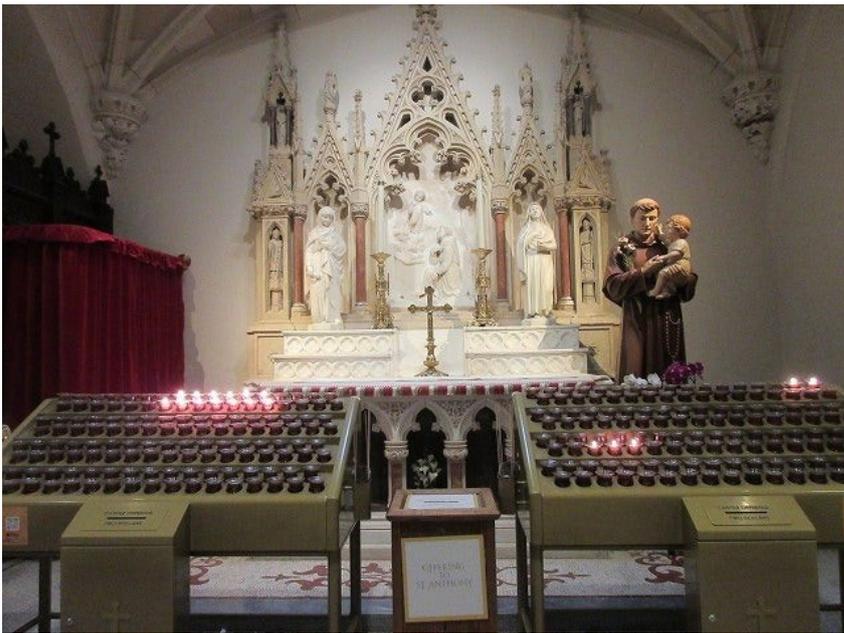
ゼイバーズの開店前に訪問



ネオ・ゴシック建築



ろうソクの火が絶えない



朝のマンハッタン



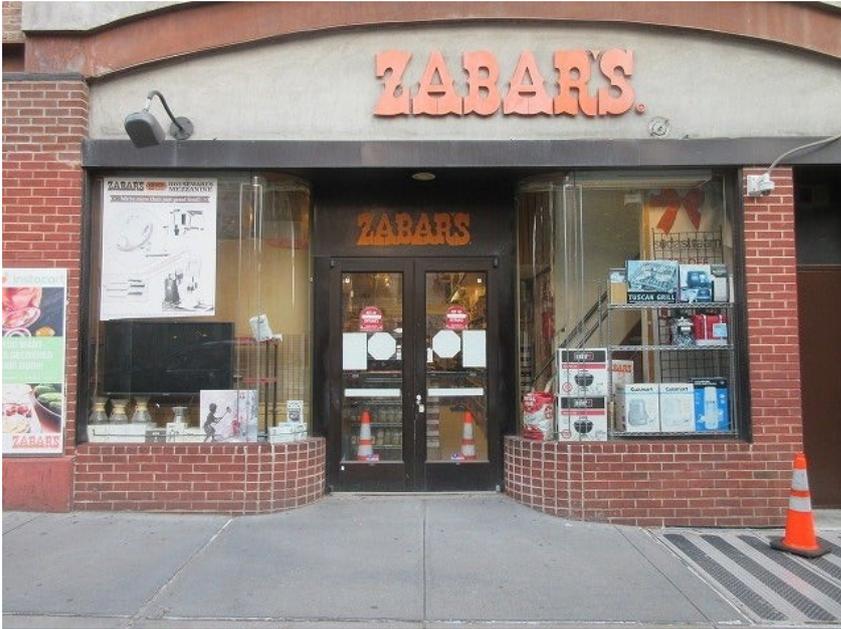
鳩は朝から忙しい



ZABAR'S(ゼイバーズ)

1934年創業

ユダヤ料理(コーシャデリ)を提供する店



名物はスモークサーモン

創業から良質のスモークサーモンを適正な価格で販売し続けている



隣のカフェ

コロナの影響から客席を店内からテラスに移動した



入口のチーズ売場は圧巻



サラダ売場



これが名物のスモークサーモン
皮と身の間の脂がおいしい



チルドのインスタアデリ
黒の発砲トレーにラップ包装



コーシャデリ

前に何品か購入して試食したが薄味で日本人にも食べやすい
隣のテラスで食べてもよい



量り売りデリ

チルドケースで販売しているため朝から準備ができています



奥がチキンパルマ



焼き具合がよくおいしそうだ
これは購入



ロテサリーチキンのオープン、下はホットケース
2台稼働中だがまだ焼けていない



デザート売場
アメリカのカラフルなケーキとは違う



パン売場「ELI'S BREAD」



ドライ食品

右側のケースは年季が入っている

あまり店に金をかけない



おもしろい商品ばかり
もう少し時間があれば



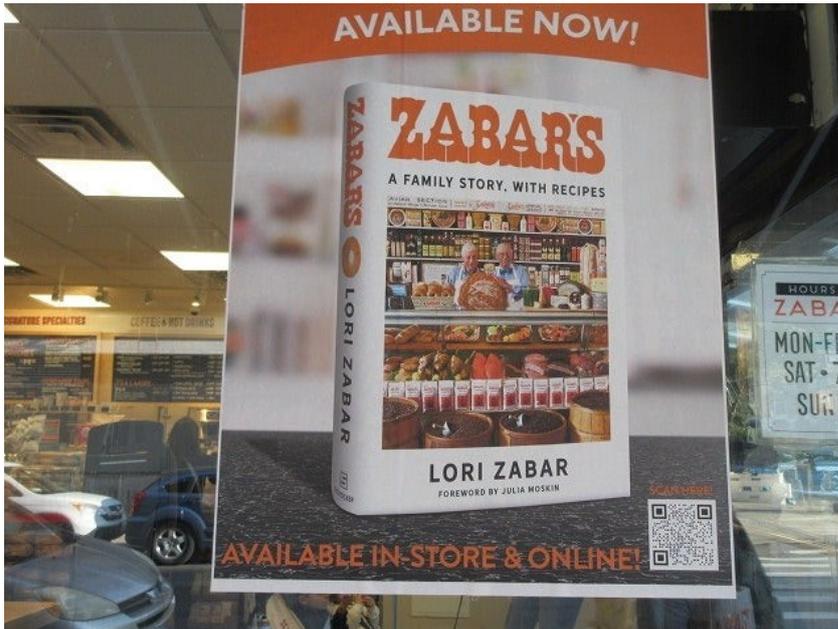
興味深いものばかり



コーヒーの自家焙煎と量り売り
一人でオペレーションしている



ZABAR'Sの本
2階に雑貨売場があるが開店は9時
残念ながら今回はスケジュールが取れず



何品か商品を購入
後のカード請求を見ると1万円ほど
隣のカフェで朝食



店内には一部カウンターが



ヌードルスープとイスラエルのスープ



生麩のようなものが入っている
無発酵パンの「マッツァ」か

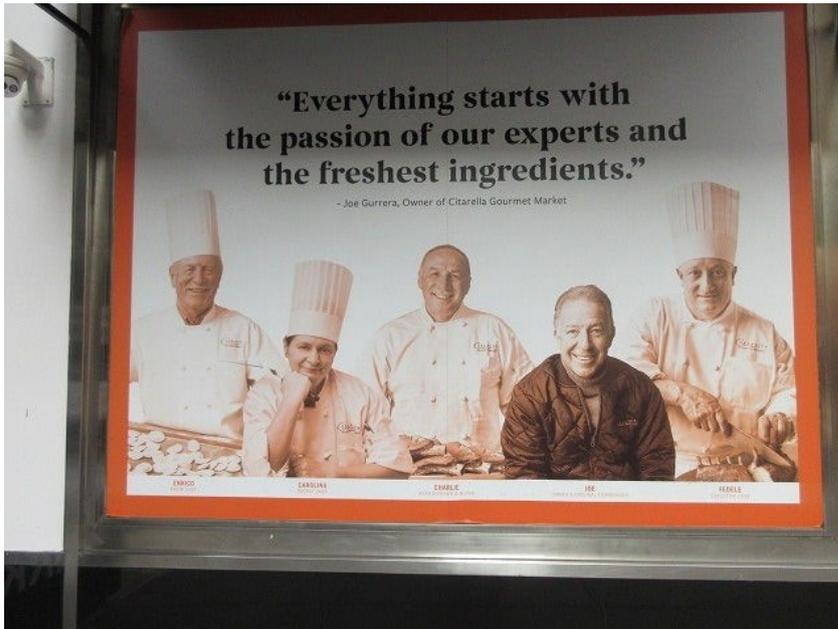


チキンヌードルスープ



Citarella(シタレラ)

1900年頃からブロードウェイで商売を続けている
ZABAR'S、Citarella、FAIRWAYは歩ける距離だ
これに尽きる



果物売場

朝早いいためまだ客はマバラ



チルド加工食品

店は小さく商品がぎっしりと並べられている



クックチルのインスタ惣菜
シールの色を揃えてコーナー化



魚売場が売り物
切身のトレーパックはない
デリに加工していると思われる
だからコックが必要になる
魚の対面の前にフルーツ



サンドイッチ、サラダ



肉売場
手前は野菜



小さな店だ



FAIRWAY(フェアウェイ)

「LIKE No Other Market」このような店は他にない
コストをかけず青果市場スタイルの店



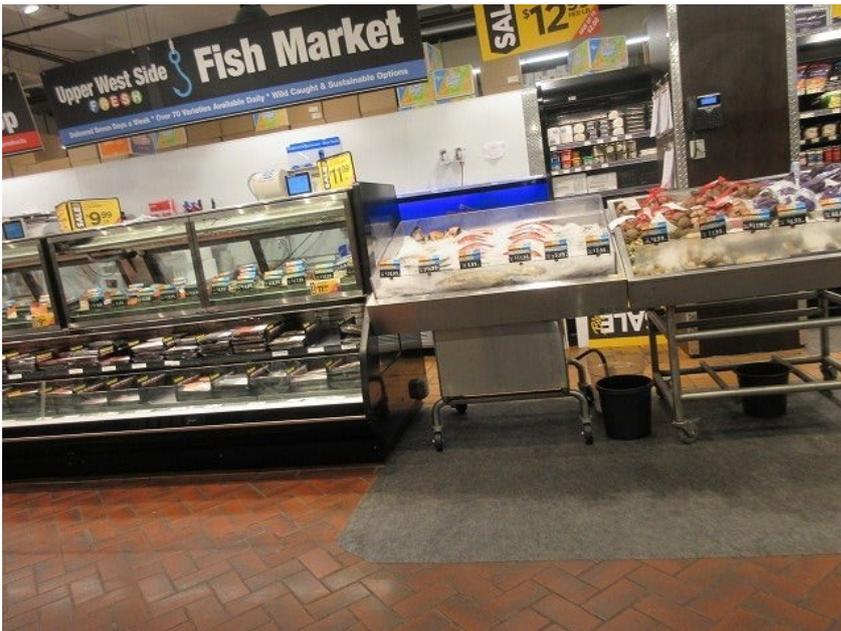
ここも商品がギッシリ
 gondolaの上のボードが特徴



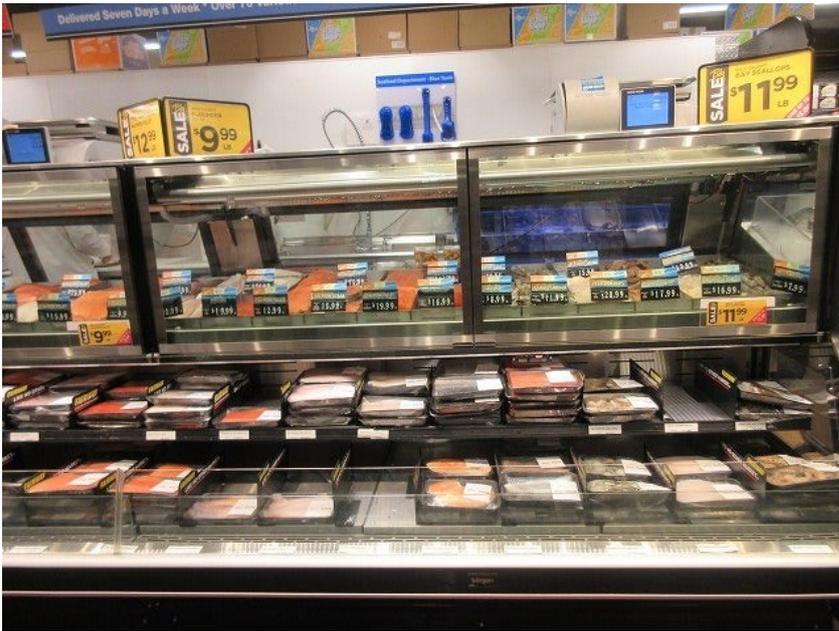
オーガニック野菜



魚売場



奥が量り売り販売、手前がパック販売



ロテサリーチキンは 9.99ドルと安い

ロテサリーチキンは店の顔

デリカで 10ドル以下は安い



ホットケースで販売

このボリュームで 10ドル以下は安い

低所得者はチキンばかり食べることになり、栄養バランスが悪くなる



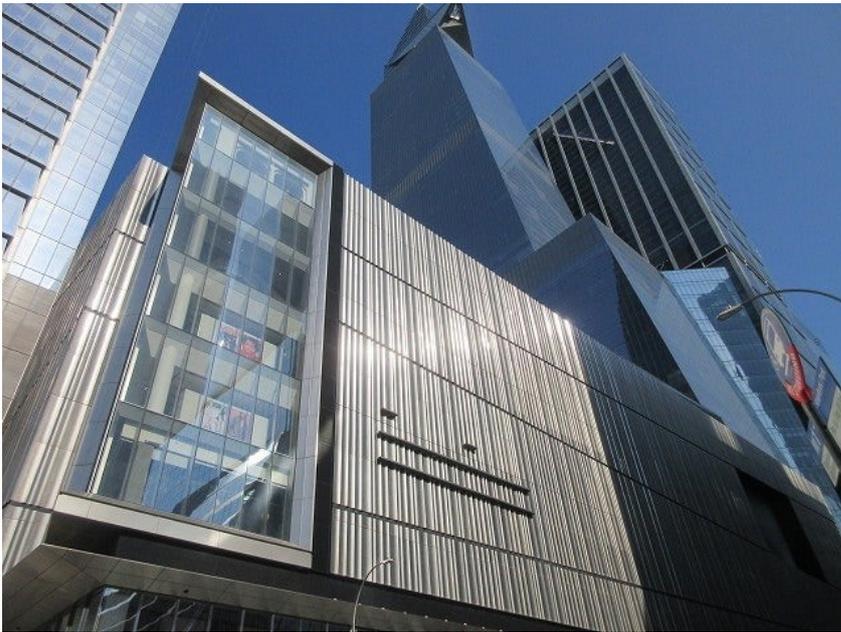
指の先は「Mobile Checkout」
DXにも取り組んでいる
納品された商品



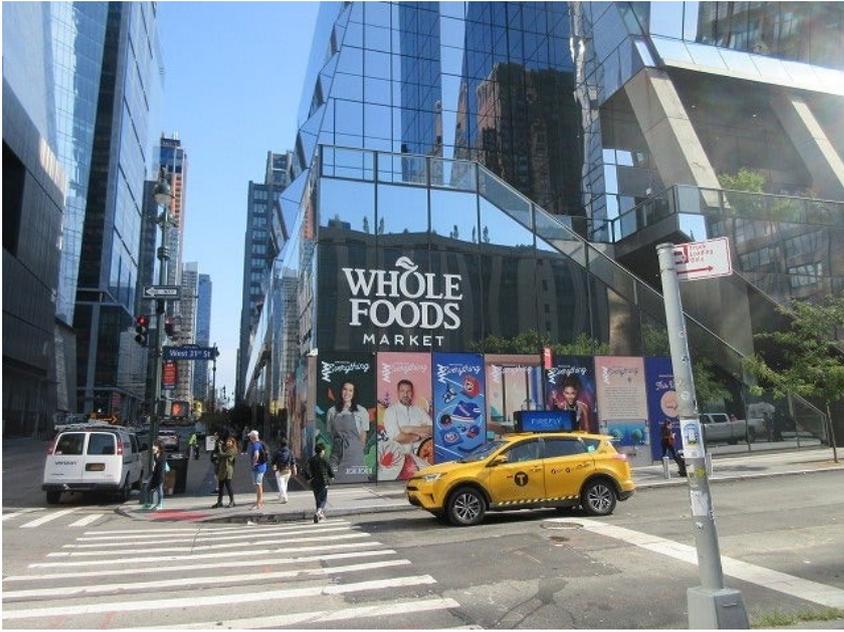
スタッフが客に説明している



次はハドソンヤードへ
ハドソン川の脇に新しい商業施設ができています



WHOLE FOODS



次回はグランドゼロ、五番街のイーターリーを紹介します